STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 30721

15 juni

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB „ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 195 van 2 juni 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 2 augustus 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 195/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE”

EU-nr.: HR-PDO-0005-01346 – 19.6.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Šoltansko maslinovo ulje”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Extra olijfolie van eerste persing „Šoltansko maslinovo ulje” wordt rechtstreeks uit de vrucht van de olijfboom en uitsluitend met behulp van mechanische procedés verkregen.
Wanneer „Šoltansko maslinovo ulje” op de markt wordt gebracht, moet de olie de volgende fysisch-chemische eigenschappen bezitten:
– gehalte vrije vetzuren ≤ 0,70%, peroxidegetal ≤ 7,0 mmol O_2/kg, specifieke extinctiecoëfficiënt in uv-licht K270 ≤ 0,220, coëfficiënt K232 ≤ 2,50 en variatie van specifieke extinctie ΔK ≤ 0,010;

en voldoen aan het volgende organoleptische profiel:
– geelgroene kleur, geur van olijfbladeren en van onrijp fruit („groen-fruitig”), doorgaans met aroma’s van bloemen en van fruit (hoofdzakelijk banaan), met een aangename bittere en scherpe toets.

Deze olie vertoont geen organoleptische gebreken; de medianen voor fruitigheid, bitterheid en scherpheid zijn ≥ 1 en de som van de medianen voor positieve organoleptische kenmerken is ≥ 5.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Šoltansko maslinovo ulje” wordt verkregen uit de vruchten van de inheemse olijfvariëteiten levantinka (ook šoltanka genoemd) en oblica. Het aandeel van de variëteit levantinka in de olie moet ten minste 50% zijn en de variëteiten levantinka en oblica moeten samen ten minste 95% van de olie uitmaken. De resterende 5% kan bestaan uit andere variëteiten die voorkomen in de olijfgaarden op het eiland Šolta, maar deze zullen vanwege hun geringe aandeel niet van invloed zijn op de kenmerken van het eindproduct.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van de productie van de olie – van het telen en oogsten van de olijven tot de verwerking ervan tot olie – moeten plaatsvinden in het in punt 4 beschreven geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Om de kenmerken en specifieke kwaliteit van het product te behouden, moet „Šoltansko maslinovo ulje” worden verpakt in het in punt 4 beschreven geografische gebied. Aangezien Šolta een eiland is, vindt een deel van het transport over zee plaats. Licht, temperatuur en andere natuurlijke factoren zouden een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de olijfolie en de organoleptische kenmerken ervan kunnen veranderen. Daarom mag „Šoltansko maslinovo ulje” niet buiten het geografische gebied worden verpakt. Een controlesysteem garandeert de oorsprong en traceerbaarheid van het product, die buiten het productiegebied minder goed zouden kunnen worden gewaarborgd. „Šoltansko maslinovo ulje” wordt verpakt in donkere glazen flessen met een maximale inhoud van 1 liter.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied voor „Šoltansko maslinovo ulje” omvat het eiland Šolta en zeven tegenover de stad Maslinica gelegen eilandjes – Polebrnjak, Saskinja, Balkun, Kamik, Šarac, Grmej en Stipanska – die tot de gemeente Šolta behoren. Het eiland Šolta ligt in de Centraal-Dalmatische archipel, in het district Split-Dalmatië. In het noorden wordt het gescheiden van het vasteland en het eiland Čiovo door het kanaal van Split, in het oosten van het eiland Brač door de Straat van Split en in het westen van het eiland Drvenik Veli door het kanaal van Šolta.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren:

De bodems op Šolta hebben een kenmerkend door het mediterrane klimaat gevormd karstprofiel. Ze zijn gevormd door het oergesteente van kalksteen en dolomiet, het glooiende reliëf en het klimaat. Deze combinatie van bodemvormende factoren heeft geleid tot de typische rode bodems („terra rossa”) met diepe spleten en holen van het mediterrane karstgebied.
Šolta ligt in een smal gebied, het zogeheten „centrale deel van het Oost-Adriatische zuiver mediterraan gebied”. Deze streek met een eigen klimaat en vegetatie kenmerkt zich door bijzondere micro-ecologische omstandigheden, namelijk zeer geringe neerslaghoeveelheden en een zeer hoge gemiddelde jaartemperatuur. Kenmerkend voor het klimaat van Šolta zijn met name de zachte winters en droge zomers. In de natste maand valt er driemaal zoveel neerslag als in de droogste zomermaand (minder dan 40 mm). De zomers zijn behalve droog ook heet en uitermate zonnig. De gemiddelde jaartemperatuur ligt op 16 °C, en gemiddeld valt er 847 mm neerslag per jaar. Het eiland ligt in een matig warme, droge regio. De meeste regen valt aan het einde van de herfst en aan het begin van de winter, wanneer er sprake is van sterke cyclonische activiteit, en in de lente, in maart en april. Juli is de droogste maand. Šolta ligt in het zonnigste deel van Kroatië: het aantal zonuren per jaar bedraagt 2713, en de zon schijnt gemiddeld circa 7,4 uur per dag.
De overheersende winden op het eiland zijn de bora, de sirocco en de mistral. De bora is een droge, koude en krachtige wind die meestal ’s winters en aan het begin van de lente waait. De sirocco is een

vochtige, warme wind die vaak waait en gepaard gaat met veel regen. De mistral waait in de zomer; hij ontstaat doordat de lucht boven zee en de lucht boven land niet in hetzelfde tempo opwarmen.

Menselijke factoren:

Doordat de olijfgaarden op Šolta voornamelijk gelegen zijn op moeilijk bereikbare stenige terreinen die niet geschikt zijn voor andere landbouwactiviteiten, verlopen de bewerking en oogst van de olijven nog altijd volgens de traditionele methode: de grond wordt handmatig bewerkt met traditioneel gereedschap (hak en houweel), onkruid wordt met de hand verwijderd of eveneens met traditioneel gereedschap (sikkel of zeis) gemaaid. Het oogsten geschiedt door met de hand aan de takken te schudden of een hark door de takken te halen, zodat de olijven loskomen en in een onder de boom uitgespreid net, plastic folie of doek terechtkomen. Voor het handmatig oogsten van de olijven is het gebruik van plastic harken en handmatige trilapparaten toegestaan. Een van de specifieke methoden die de olijftelers op Šolta gebruiken om de opbrengst te vergroten is enten, een techniek voor het verhogen van de plantproductie. Hierbij wordt een loot van de levantinka-boom aangebracht op een tak van een oblica-boom.

Specificiteit van het product:

Zijn specificiteit en kwaliteit dankt „Šoltansko maslinovo ulje” aan de inheemse variëteiten levantinka en oblica, die samen meer dan 95% van het olijfbomenbestand op Šolta uitmaken. Nergens anders is de variëteit levantinka zo goed vertegenwoordigd.
Uit onderzoek naar de volatiele bestanddelen in monsters van olijfolie uit Šolta is gebleken dat de olie veel fenolbestanddelen bevat die het product zijn geur van olijvenblad en onrijp fruit („groen-fruitig”) geven. Daarbij gaat het vooral om (E)-2-hexenal en (Z)-3-hexenol. Hexylacetaat is verantwoordelijk voor het fruitaroma (banaan).
Olijfolie op basis van de variëteiten levantinka en oblica bevat veel polyfenolen (natuurlijke antioxidanten), die aantasting van de kwaliteit van de olie voorkomen en ervoor zorgen dat deze lang fris en aromatisch blijft (M. Žanetić et al., „Influences of polyphenolic compounds on the oxidative stability of virgin olive oils from selected autochthonous varieties”, *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 2013).
Onderzoek heeft uitgewezen dat bij de variëteit levantinka de geur- en smaakkenmerken met elkaar in evenwicht zijn en dat de variëteit oblica zich kenmerkt door een sterk fruitige geur en een minder nadrukkelijke bittere en scherpe toets (M. Žanetić et al., „Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja”, *Pomologia Croatica*, vol. 17, nr. 1-2, 2011).
De eerste schriftelijke verwijzingen naar olijfolie uit Šolta dateren van zeer lang geleden. In zijn boek *Otok Šolta-monografija* uit 1990 schrijft M.A. Mihovilović dat „... de landbouwproductie op het eiland Šolta, dat tijdens de Venetiaanse heerschappij, tussen 1409 en 1797, toebehoorde aan de stad Split, van belang was voor de voedselvoorziening in Split. Het eiland leverde wijn, olijfolie, graan, gedroogde vruchten en linzen”.
In het parochiebulletin van St. Stefanus staat dat „Šolta een waar centrum is voor de teelt van olijven van de variëteit levantinki of grkinja, op het vasteland beter bekend als šoltanka” en worden de meest succesvolle telers van olijven van deze variëteit genoemd (Župska smotra sv. Stjepana, Nada, Grohote, 1979).
De naam „Šoltansko maslinovo ulje” wordt ook vandaag de dag nog in de omgangstaal gebruikt (leveringsbonnen en facturen, coöperatieve vennootschap Eko Rast Šolta, Kušaonica Kapja i Bokun, 2011, 2013 en 2014).

Causaal verband:

De kwaliteit van „Šoltansko maslinovo ulje” berust op de volgende factoren: het klimaat, de beschikbaarheid van inheemse variëteiten, de knowhow en ervaring van de olijftelers wat betreft productiemethoden en de lange traditie van olijventeelt. Deze factoren bepalen het causale verband.
De klimaatomstandigheden in het afgebakende geografische gebied – hete, droge en zonnige zomers en zachte winters – zijn uiterst bevorderlijk voor de groei van olijfbomen van de variëteiten levantinka en oblica, zozeer zelfs dat het microklimaat op Šolta „olijfbomenklimaat” wordt genoemd. De winden die op het eiland waaien, hebben eveneens grote invloed op de olijfbomen die er worden geteeld. De koude, droge lucht die wordt meegevoerd door de bora beperkt ongedierte en voorkomt dat plantziekten ernstige schade aanrichten in de olijfgaarden. De vochtige, warme sirocco zorgt in de zomer voor veel neerslag, en die neerslag is bijzonder belangrijk en welkom, omdat de olijven daarmee van voldoende vocht worden voorzien. De mistral, die in mei en juni waait, is van belang tijdens de bloei- en bestuivingsperiode en de periode waarin de olijfbomen vrucht beginnen te dragen.
De specificiteit en kwaliteit van „Šoltansko maslinovo ulje” vloeien voort uit de samenstelling van het olijfbomenbestand op het eiland, dat voor meer dan 95% bestaat uit de variëteiten levantinka en oblica en waarin de variëteit levantinka met 50-60% domineert. „Šoltansko maslinovo ulje” onder-

scheidt zich door zijn fruitige aroma, waarin een lichte bananengeur bespeurbaar is, en door zijn weinig bittere en weinig scherpe smaak.
Vermeldenswaard zijn de knowhow en ervaring van de olijftelers van Šolta, die vanwege de slechte toegankelijkheid van de stenige terreinen waarop de olijfgaarden zich bevinden, nog steeds met de hand of met traditioneel klein gereedschap werken. Dankzij de handmatige wijze van oogsten kunnen de vruchten in de olijfgaard zelf worden geselecteerd, zodat alleen de gezondste en beste olijven voor de productie van „Šoltansko maslinovo ulje" worden gebruikt en steeds dezelfde kwaliteit is gegarandeerd. Daarnaast hanteren de olijftelers op Šolta een techniek waarbij de variëteit levantinka op de variëteit oblica wordt geënt om een gemengde boom te verkrijgen. Dat levert een grotere vruchtbaarheid van de oblica-olijfbomen en dus ook een hogere opbrengst op.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOLTANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/Izmijenjena%20specifikacija%20proizvoda%20Šoltansko%20maslinovo%20ulje_16.3.2016_133943.pdf

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.